

Pommes de terre en croûte de sel

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / Cuisson : 1 h

Ingrédients pour 4 personnes

2 à 3 pommes de terre par personne

2 kg de gros sel (voir plus)

Thym effeuillé et haché

Laurier

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Mélangez les herbes avec le gros sel et le laurier.
Étalez-en une couche dans un plat à four

Placez les pommes de terre dessus, recouvrez de gros sel
et enfournez 1 h à 180°C (Th.6)

Accompagnez de cuisse de poulet

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!